TARIFA DE PRECIOS

JUNIO 2020

mychef.

HORNOS COMBINADOS GASTRONOMÍA

COOK

Mychef Cook Up GN 1/1 **16**
Accesorios 18

Mychef Cook GN 1/1 **20**
Accesorios 22

SERIE L

Mychef Serie L Concept GN 1/1 **24**
Accesorios 25

Mychef Serie L Concept GN 2/1 **26**
Accesorios 27

Mychef Serie L Evolution GN 1/1 **28**
Accesorios 29

Mychef Serie L Evolution GN 2/1 **30**
Accesorios 31

HORNOS COMBINADOS COMPACTOS GASTRONOMÍA

COMPACT

Mychef Compact Concept GN 2/3 Longitudinal **34**
Accesorios 35

Mychef Compact Concept GN 1/1 Longitudinal **36**
Accesorios 37

Mychef Compact Concept GN 1/1 Transversal **38**
Accesorios 39

Mychef Compact Evolution GN 2/3 Longitudinal **40**
Accesorios 41

Mychef Compact Evolution GN 1/1 Longitudinal **42**
Accesorios 43

Mychef Compact Evolution GN 1/1 Transversal **44**
Accesorios 45

HORNOS CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE GASTRONOMÍA

SNACK

Mychef Snack GN 2/3 **48**
Accesorios 49

Mychef Snack GN 1/1 **50**
Accesorios 51

ACCESORIOS COMUNES GASTRONOMÍA

Bandejas y parrillas GN **52**

HORNOS COMBINADOS PASTELERÍA Y PANADERÍA

BAKE

Mychef Bake 600 x 400 **56**
Accesorios 58

HORNOS CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE PASTELERÍA Y PANADERÍA

BAKERSHOP

Mychef Bakershop 460 x 330 **62**
Accesorios 63

Mychef Bakershop 600 x 400 **64**
Accesorios 66

ACCESORIOS COMUNES PASTELERÍA Y PANADERÍA

Bandejas y parrillas 460 x 330 **68**
Bandejas y parrillas 600 x 400 **69**

ENVASADORAS AL VACÍO

GOSENSOR

Mychef goSensor de sobremesa **76**
Accesorios 77

ISENSOR

Mychef iSensor de sobremesa **78**
Accesorios 79

Mychef iSensor de pie **80**
Accesorios 80

Envasadoras de vacío externo **82**
Baño María sous-vide **83**

ABATIDORES DE TEMPERATURA

MYCHILL

Modelos Mychill **87**
Accesorios 87

REGENERADORES DE TEMPERATURA

EVOLINE

Modelos Evoline **90**
Accesorios 91

CALIDAD, INNOVACIÓN Y RESPETO.
NUESTRO COMPROMISO

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 la cocina. Respeto por los cocineros. Respeto por lo nuevo, por la calidad, y por la constancia. Respeto por los que queremos conseguir un mundo más sostenible.

Mychef respeta lo que tú respetas.

Premios Mychef

HOST 2017 SMART LABEL

OCTUBRE 2017, MILAN
UltraVioletSteam

iF DESIGN AWARD 2018

MARZO 2018, MUNICH
Mychef Evolution

reddot design award winner 2018

JULIO 2018, ESSEN
Mychef Evolution
Mychef iSensor

Delta Selection Adi Awards 2018

JUNIO 2018, BARCELONA
Mychef iSensor

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2019

FEBRERO 2019, FRANKFURT
Mychef Evolution

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2019

FEBRERO 2019, FRANKFURT
Mychef iSensor

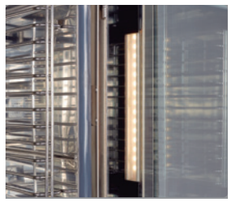
reddot winner 2020

MARZO 2020, ESSEN
Mychef Cook / Mychef Bake
Mychef Snack / Mychef Bakershop

POR QUÉ MYCHEF ES LA MEJOR ELECCIÓN

Bandeja recogeaguas integrada

Recogeaguas frontal con desagüe integrado y vaciado automático incluso con la puerta abierta. Evita la formación de agua bajo el equipo.



Iluminación LED integrada

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

Cámara de alta inercia térmica

Cámara construida en acero inoxidable AISI 304 18/10. Su gran robustez garantiza una cocción perfecta y un gran ahorro energético.

Sondas sous-vide, monopunto y multipunto con conector magnético Plug&Play

Con el nuevo conector magnético nunca ha sido tan rápido y sencillo conectar la sonda que más se adapta al producto que deseas cocinar.

Conector 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.

NightWatch

Realiza cocciones nocturnas a baja temperatura con total tranquilidad garantizando la seguridad alimentaria. En el caso de que la temperatura baje a menos de 56ºC, el horno te avisará visual y acústicamente.

Cristales de baja emisión

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

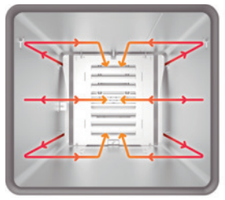
Maneta y componentes plásticos antibacterianos

Aditivo antibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.

PATENTED

MultiSteam

Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más rápida que los sistemas tradicionales (boiler o inyección directa) gracias al precalentamiento del agua. El vapor más rápido y denso para cocciones homogéneas.



Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

Cocciones más rápidas y homogéneas gracias al diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión inteligente del sentido de giro y las velocidades de la turbina.

DryOut Plus

Permite extraer de forma activa la humedad de la cámara para conseguir texturas más crujientes gracias a su tecnología exclusiva de baja presión. Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos.

SmartClima Plus

Sistema inteligente de generación y gestión de vapor. Gracias a sus avanzados sensores el horno monitoriza la humedad de la cámara de cocción, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado.

PATENTED

TSC (Thermal Stability Control)

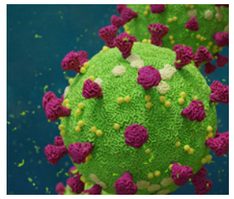
El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones (± 0,2ºC). (Opcional)

PATENTED

UltraVioletSteam

Tecnología patentada que genera vapor absolutamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a baja temperatura gracias a su sistema de rayos ultravioleta (Opcional).

PATENTED



El único horno 100% esterilizado

Gracias a la combinación de las tecnologías patentadas UltraVioletSteam y el sistema de autolavado MyCare, la cámara del horno estará 100% esterilizada, limpia y libre de patógenos. Incluso a bajas temperaturas.

PATENTED

Lavado automático MyCare

Sistema automático de limpieza inteligente patentado. Elimina cualquier suciedad de la cámara de cocción. El horno detecta el nivel de suciedad y propone el programa más adecuado.

PANELES DE CONTROL

mychef. SNACK
mychef. BAKERSHOP

TUS RECETAS FAVORITAS A UN SOLO BOTÓN

Guarda los parámetros de cocción de tus recetas favoritas y ejecútalos con solo pulsar un botón. Este control cuenta con 8 teclas de acceso rápido que te permiten obtener siempre los resultados esperados en tus elaboraciones. Además, puede efectuar hasta 3 fases de cocción distintas de forma automática.

Fases de cocción
Hasta 3 fases

Programas de cocción
Selección del programa guardado, hasta 40 programas

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Opción fermentadora
Solo en los modelos Bakershop

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Parámetros de cocción
Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

Programas de acceso directo
Memoria para los 8 programas de cocción más habituales

Enciende el horno, realiza un precalentamiento o inicia la cocción
Apaga el horno, sáltate el precalentamiento o cancela la cocción

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

• Cloud
Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

• Control remoto
Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.

• Control por voz con Google Assistant
El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.

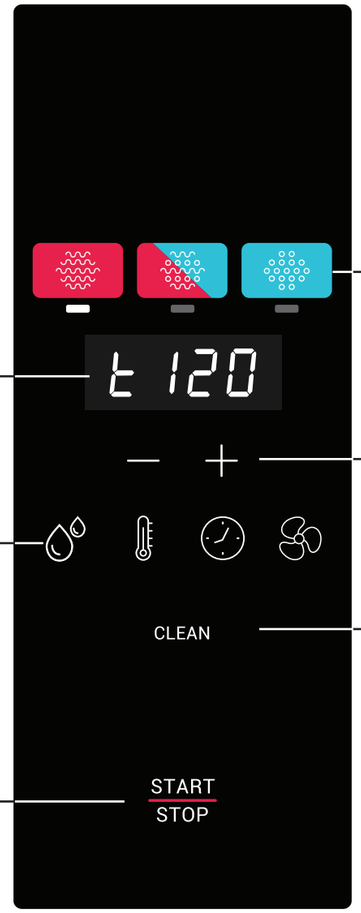
funciona con el Asistente de Google

PANELES DE CONTROL

mychef. COOK / COOK UP
mychef. BAKE

COCCIONES PERFECTAS, CONTROL INTUITIVO

Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma perfecta. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo.
Fácil de usar y efectivo en la cocción.



Modos de cocción
Selecciona el modo de cocción: convección, mixto o vapor

Panel digital luminoso
Indica todos los parámetros y procesos

Ajuste de los valores
Ajusta los valores deseados para cada parámetro

Parámetros de cocción
Selecciona la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de la turbina para una cocción perfecta

Programa de limpieza MyCare
Para una limpieza automática y eficiente
(Solo en los modelos Cook y Bake)

Enciende el horno e inicia la cocción
Apaga el horno o cancela la cocción

CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)

Gracias a la conexión Wi-Fi podrás cocinar, controlar y gestionar el horno desde tu smartphone o tablet:

• Cloud
Gestiona tu horno desde el móvil, tablet u ordenador. Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno simplemente pulsando un botón.

• Control remoto
Controla la actividad de tu horno y cambia parámetros de forma remota desde tu móvil.

• Control por voz con Google Assistant
El horno puede funcionar con el Asistente de voz de Google, lo que te permitirá cocinar simplemente con tu voz.

funciona con el Asistente de Google

mychef. Serie L Concept

mychef. COMPACT Concept

Mychef Concept es un horno de control intuitivo, diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión.

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.

CONTROL DIGITAL PARA UNA COCCIÓN MÁS PRECISA QUE NUNCA

Acceso directo a programas de lavado MyCare

4 programas automáticos de lavado y 1 aclarado

Modos de cocción

Convección | Mixto | Vapor

99 programas de cocción

Con hasta 5 fases cada uno

Cocción por tiempo o por sonda

Controla la cocción por tiempo o por temperatura en el corazón del alimento

Velocidades de la turbina

6 velocidades en los modelos Serie L y 4 velocidades en los modelos Compact

Fast Cooking

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

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

Programas de acceso directo

Memoria para los 9 programas de cocción o ciclos de lavado más habituales

Visión panorámica de todos los procesos

Tiempo, temperatura, temperatura corazón, humedad, programas, lavado, aclarado, avisos, etc...

DryOut / SmartClima

Ajuste manual de los parámetros de humedad para conseguir resultados excepcionales

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.

Chef
Cocciones con ajuste de parámetros de modo manual

Fast Menu
Menú personalizado según cada necesidad

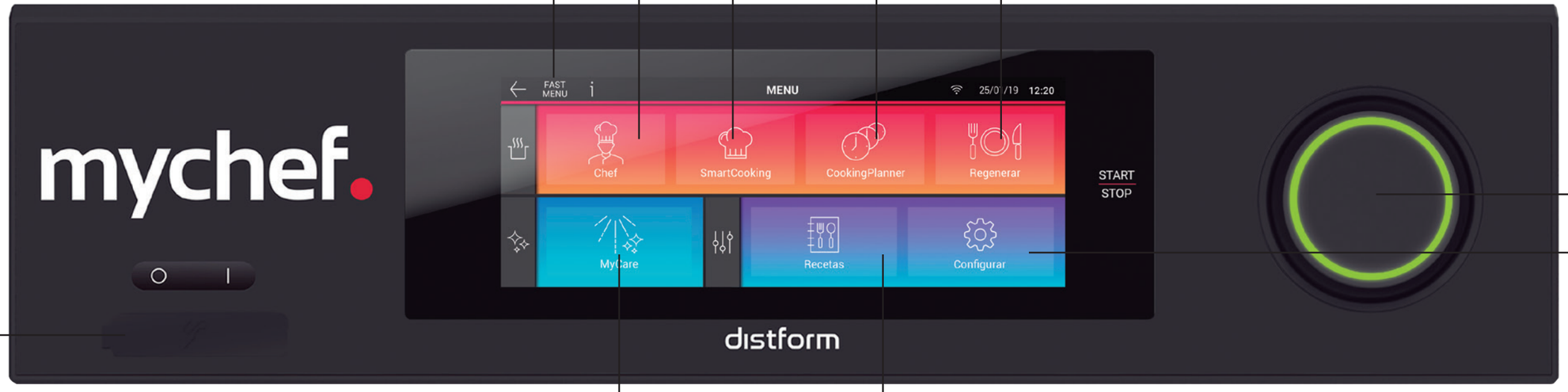
SmartCooking
Cocciones asistidas inteligentes por selección de alimento

CookingPlanner
Asistente para cocciones planificadas

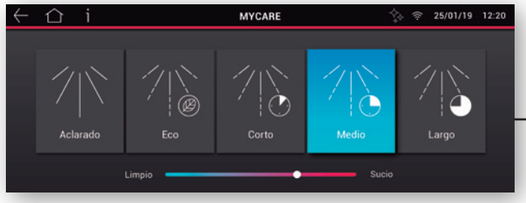
Regenerar
Asistente para la regeneración de alimentos cocinados

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