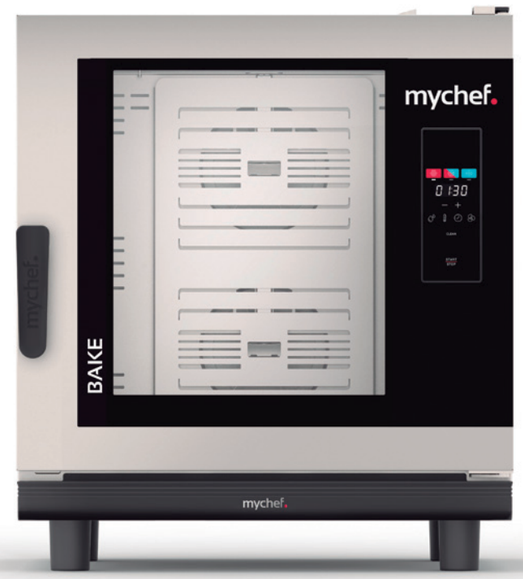
HORNOS
COMBINADOS

Ideal para pastelerías, panaderías y obradores que buscan obtener un resultado excelente en cada elaboración. Cocciones precisas y controladas que permiten una gran capacidad de producción.

Pastelería / Panadería



BAKE

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

mychef. BAKE

HORNO COMBINADO **600 x 400**

Pastelerías · Panaderías · Obradores

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Bake 4	Mychef Bake 6	Mychef Bake 10
PVP — Sistema de autolimpieza MyCare incluido〉	3.240 €	3.980 €	5.790 €
Tipo de bandeja	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Capacidad	4	6	10
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 785 x 750 mm	760 x 785 x 865 mm	760 x 785 x 1155 mm
Distancia entre guías	85 mm	85 mm	85 mm
Potencia (kW)	7,3 kW	12,6 kW	18,9 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 * 230/L/50-60 *	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *
3 modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC) Vapor saturado (de 30º a 130ºC)	✓	✓	✓
SmartWind. Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas gracias al sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 2 velocidades de las turbinas	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más denso y rápido que con los sistemas tradicionales de boiler o inyección directa	✓	✓	✓
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes ultrarrápidos y dorados perfectos	✓	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza	✓	✓	✓
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare	✓	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza	✓	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, abatible y de fácil limpieza	✓	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y **sifón integrado**	✓	✓	✓
Recogeaguas con vaciado automático incluso con la puerta abierta	✓	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓	✓

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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		196 €
Apertura de puerta a mano izquierda		295 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	4 (600 x 400)	340 €

* Tensiones especiales bajo pedido

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Conexión Wi-Fi. Incluye: · **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		196 €
Apertura de puerta a mano izquierda		295 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos gracias a esta tecnología patentada de rayos ultravioleta	6 (600 x 400)	680 €
	10 (600 x 400)	680 €

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.

MYCHA245	**95 €**

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	**68 €**

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).

MYCHA242	**336 €**

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
· Dureza entre 3º y 6º FH
· PH 6.5 a 8.5
· Cloruros < a 30 ppm

MYCHA061	**285 €**

Cartucho descalcificador *(Recambio)*

Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

MYCHA062	**196 €**

Kit de refrigeración de desagüe

Refrigera el agua de salida evitando posibles daños en las tuberías.

MYCHA358	**130 €**

ACCESORIOS BAKE

Soporte con guías 600 x 400

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

4	760 x 730 x 900 mm	8 guías	**MYCHA229**	**650 €**
6	760 x 730 x 900 mm	8 guías	**MYCHA229**	**650 €**
10	760 x 730 x 600 mm	5 guías	**MYCHA230**	**590 €**

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

4 + 4	760 x 730 x 300 mm	**MYCHA350**	**340 €**
6 + 4	760 x 730 x 300 mm	**MYCHA350**	**340 €**
6 + 6	760 x 730 x 105 mm	**MYCHA238**	**290 €**
10 + 4	760 x 730 x 105 mm	**MYCHA238**	**290 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Patas regulables	**MYCHA261**	**96 €**

ACCESORIOS BAKE

Kit de aspiración frontal

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas.

Aspiración frontal	**MYCHA260**	**125 €**

Campana de condensación de vapor

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

Campana	**MYCHA352**	**1.080 €**

Campana de condensación frontal de vapor

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

Campana	**MYCHA267**	**1.420 €**

Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores de la chimenea y de la puerta del horno. Fácil instalación.

Campana	**MYCHA270**	**1.790 €**
Filtro de carbono	**MYCHA216**	**155 €**

(Recambio)

Kit de desviación de vapores de la chimenea

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

Kit desviación vapores	**MYCHA218**	**128 €**

ACCESORIOS BAKE

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de un horno de 4, 6 o 10 bandejas.
Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 760 x 780 x 900 mm
Potencia: 3 kW
Tensión: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas	**MYCHA248**	**1.190 €**

Fermentadora con control directo

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados de: 4 + 4 bandejas o 6 + 4 bandejas.
Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 760 x 780 x 760 mm
Potencia: 3 kW
Tensión: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas	**MYCHA249**	**1.090 €**

Kit de apilado fermentadora - Bake

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora	**MYCHA254**	**124 €**

Kit de ducha de lavado

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

Kit ducha de lavado	**MYCHA172**	**155 €**

CleanDuo

Contenedor con 50 pastillas de detergente y abrillantador de doble acción concentrada.

1 unidad	**MYCHA063**	**76 €**
Pack de 4 unidades	**MYCHA354**	**298 €**
Pack de 24 unidades	**MYCHA355**	**1.751 €**