HORNOS
CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

Hornos de convección con humedad regulable para la cocción de productos de pastelería y panadería congelados, ideales para cafeterías, pequeñas tiendas, supermercados, restaurantes de comida rápida o cadenas de panadería. Hornos fáciles de usar, con la posibilidad de añadir la humedad necesaria durante el ciclo de cocción.

Pastelería / Panadería

BAKERSHOP

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

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

mychef. BAKERSHOP

HORNO CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

460 x 330

Cafeterías · Pequeñas tiendas · Supermercados · Restaurantes de comida rápida · Cadenas de panaderías

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE)	Mychef Bakershop 4	Mychef Bakershop 4
PVP	**1.190 €**	**1.360 €**
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	4	4
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
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 y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

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 (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	**146 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

MYCHA243 230 €

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 €

ACCESORIOS BAKERSHOP 460 X 330

Soporte con guías 460 x 330
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

4	460 x 600 x 900 mm	8 guías	**MYCHA231**	**390 €**

Soporte con guias 460 x 330 para apilados
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

4 + 4	460 x 600 x 600 mm	5 guías	**MYCHA234**	**320 €**

Kit de patas regulables
Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

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

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

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

ACCESORIOS BAKERSHOP 460 X 330

Fermentadora con control directo
Para ser colocada debajo de un horno de 4 bandejas.
Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
Distancia entre bandejas: 70 mm
Medidas: 620 x 715 x 760 mm
Potencia: 3 kW
Tensión: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora	**MYCHA250**	**920 €**

Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330
Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330	**MYCHA256**	**129 €**

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

Campana	**MYCHA263**	**930 €**

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 €**

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**	**126 €**

DA21
Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido.
Cantidad: 10 litros.

1 unidad	**MYCHA045**	**62 €**
Pack de 18 unidades	**MYCHA360**	**1.072 €**
Pack de 60 unidades	**MYCHA361**	**3.423 €**

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

Pulverizador	**MYCHA183**	**36 €**

mychef. BAKERSHOP

HORNO CONVECCIÓN
CON HUMEDAD REGULABLE

600 x 400

Cafeterías · Pequeñas tiendas · Supermercados · Restaurantes de comida rápida · Cadenas de panaderías

MODELO (EQUIPAMIENTO DE SERIE) **PVP**	**Mychef Bakershop 4** **1.970 €**	**Mychef Bakershop 4** **2.150 €**	**Mychef Bakershop 6** **2.950 €**	**Mychef Bakershop 10** **4.150 €**
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad	4	4	6	4
Sistema de apertura	Superior	Lateral	Lateral	Lateral
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Potencia	6,3 kW	6,3 kW	9,3 kW	14,6 kW
Tensión (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60 * 230/3L/50-60 *	400/3L+N/50-60 230/L+N/50-60 * 230/3L/50-60 *	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *	400/3L+N/50-60 230/3L/50-60 *
2 Modos de cocción: Convección (de 30º a 260ºC) Mixto: convección + vapor (de 30º a 260ºC)	✓	✓	✓	✓
Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
Inyección directa de humedad	✓	✓	✓	✓
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	—	—	✓	✓
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓	—	—
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓	✓	✓
Programas	40	40	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓	✓	✓
Guías en L de fácil limpieza			✓	✓
Regeneración manual	✓	✓	✓	✓
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 y completamente soldada	✓	✓	✓	✓
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 (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	**146 €**

* 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	**146 €**

ACCESORIOS RECOMENDADOS

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

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

MYCHA244	**250 €**

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 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

Soporte con guías 600 x 400

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

4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	**MYCHA232**	**440 €**
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	**MYCHA232**	**440 €**
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233**	**370 €**

Soporte con guias 600 x 400 para apilados

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

4 + 4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233**	**370 €**
6 + 4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	**MYCHA233**	**370 €**

Base para apilados

Para colocar dos hornos apilados.

10 + 4	760 x 555 x 300 mm	**MYCHA247**	**296 €**
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	**MYCHA247**	**296 €**
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	**MYCHA239**	**284 €**

Kit de patas regulables

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

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

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

Campana de condensación de vapor

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

Campana	**MYCHA353**	**1.080 €**

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 €**

Kit de ducha de lavado

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

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

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**	**126 €**

DA21

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

1 unidad	**MYCHA045**	**62 €**
Pack de 18 unidades	**MYCHA360**	**1.072 €**
Pack de 60 unidades	**MYCHA361**	**3.423 €**

Pulverizador

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

Pulverizador	**MYCHA183**	**36 €**

ACCESORIOS BAKERSHOP 600 X 400

Fermentadora con control directo

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

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

Fermentadora con control directo para 2 hornos apilados

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

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

Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora	**MYCHA255**	**127 €**