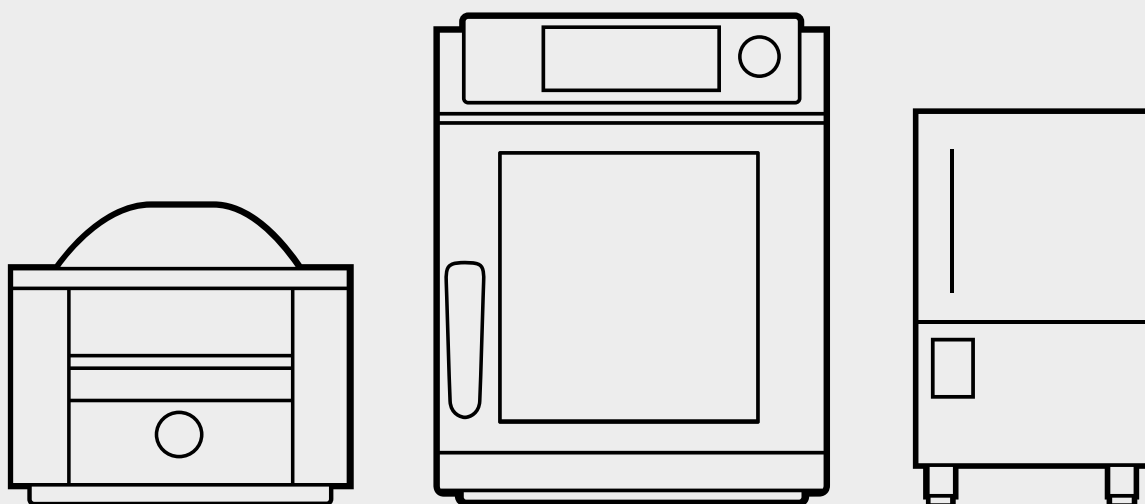


Tarifa de precios

Marzo 2019

mychef.

mychef evolution | mychef concept | iSensor | mychill



Condiciones Generales:

Nuestros procesos de fabricación y los más rigurosos controles de calidad están avalados por una garantía de un año (en piezas) extensible a dos años (o 5000 horas de funcionamiento, en piezas) si el equipo es registrado en:
<http://mychef.distform.com/atencion-al-cliente/activacion-garantia>

Dicha garantía es válida para toda la gama de productos mychef (hornos, envasadoras y abatidores).

Para todos los pedidos serán válidos nuestros términos generales de venta. Se aplicarán las condiciones de envío y formas de pago acordadas.

Los precios de venta no incluyen impuestos.

Nos reservamos el derecho a modificar precios y/o características de los productos sin previo aviso.

Declinamos toda responsabilidad por posibles errores en la descripción de productos y en precios.

Esta lista de precios sustituye cualquier otra lista de precios anterior.

Contacta con nosotros si deseas más información sobre nuestra gama de productos.

Más información en mychef.distform.com, en info@distform.com o llamando al 902 101 890

Índice

Hornos profesionales

Características técnicas	8
Patentes mychef evolution mychef concept	14
mychef evolution	16
mychef concept	22
Accesorios para Serie S	28
Accesorios para Serie L	30
Accesorios para Serie S y L	32
Abatidores mychill	34

Envasadoras al vacío

Presentación	38
Patentes mychef iSensor	40
Panel de control	42
Características técnicas	43
iSensor de sobremesa	44
iSensor de pie	45
Accesorios	46
Envasadora de vacío externo	47
Baño María Sous-Vide	47



Calidad, innovación y respeto. Nuestro compromiso con el cliente.

Tener un equipo mychef significa ganar en tranquilidad. Porque saber que trabajas con una marca de confianza es la mejor seguridad.

En mychef trabajamos enfocando nuestros esfuerzos en conocer las necesidades del profesional hostelero, investigando y desarrollando equipos para cocineros exigentes. Nuestro reto consiste en conseguir que experimenten los mejores resultados y alcancen la excelencia de manera sencilla, eficiente y de forma inteligente. Con más tiempo para su vida y más rentabilidad para su negocio.

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

mychef respeta lo que tú respetas.



OCTUBRE 2017, MILAN
PREMIO SMART LABEL

UltraVioletSteam: Vapor absolutamente puro y esterilizado, completamente libre de patógenos gracias al innovador sistema patentado de rayos ultravioleta.



Delta Selection
Adi Awards
2018

JUNIO 2018, BARCELONA
ADI SELECTION - iSensor

La envasadora al vacío iSensor ha sido seleccionada como uno de los productos más destacados por su calidad de diseño y fabricación en 2018.



MARZO 2018, MUNICH
PREMIO IF DESIGN - mychef evolution

Interfaz de usuario inteligente, diseño atractivo y fácil de usar. La conexión Wi-Fi te permite gestionar tu horno estés donde estés con mycloud.



FEBRERO 2019, FRANKFURT
PREMIO GERMAN DESIGN - mychef evolution

Mención especial al diseño de producto. Destacado por su diseño ultracontemporáneo que refleja profesionalidad y calidad, tanto en su claro diseño estético como en sus magníficas superficies.



reddot design award
winner 2018

JULIO 2018, ESSEN
PREMIO RED DOT - mychef evolution / iSensor

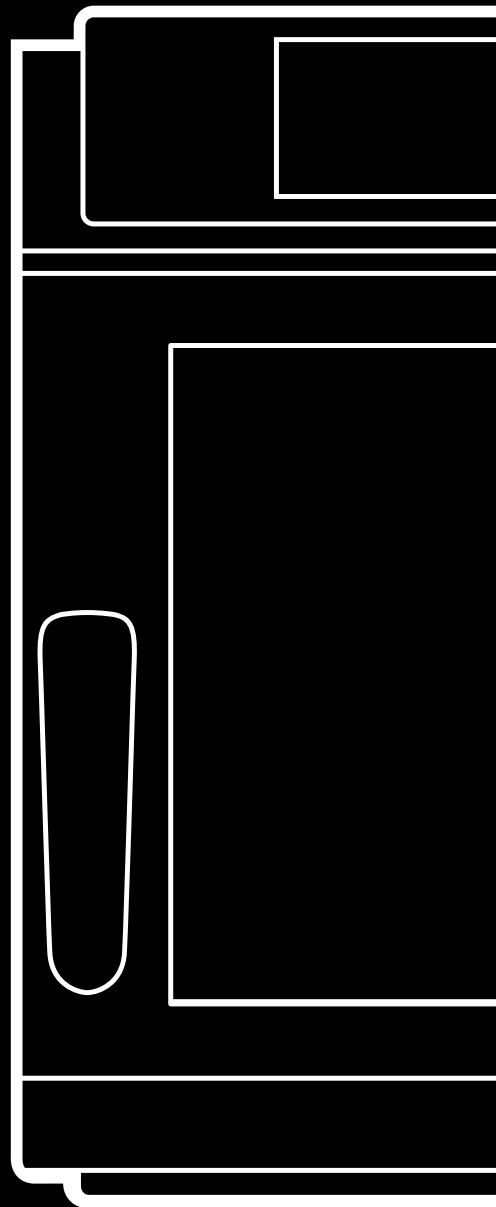
Premio al diseño de producto comparado con los mejores de la industria. Destacado por su diseño e innovación de alta calidad.

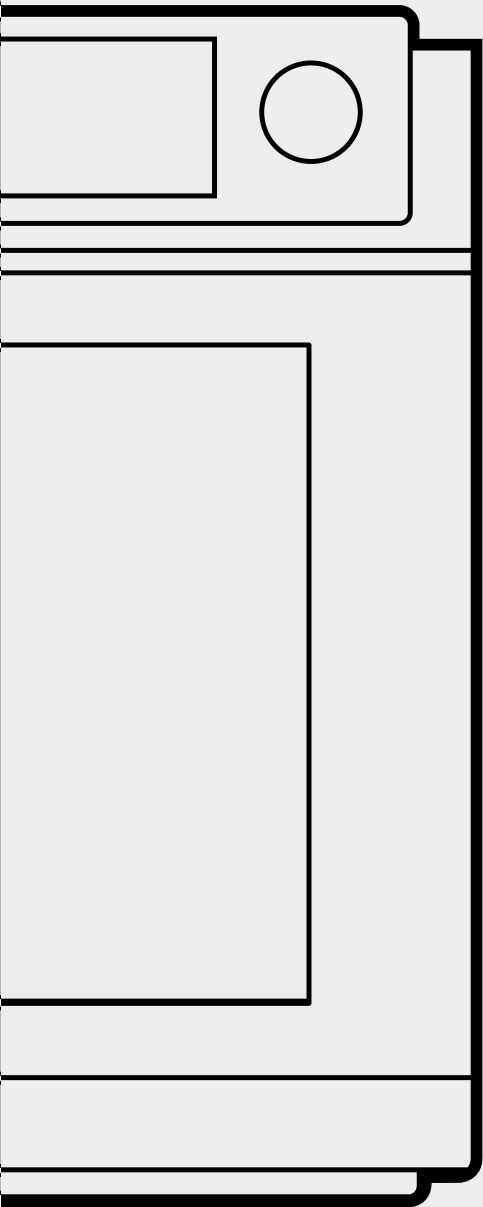


FEBRERO 2019, FRANKFURT
PREMIO GERMAN DESIGN - iSensor

Premio al diseño de producto por su diseño profesional y su aspecto de alta calidad. Fácil de usar, combinando tecnología inteligente con excelentes prestaciones.

mychef evolution





mychef concept

Características técnicas

Serie S

Serie L

FUNCIONES	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Modo convección. De 30°C a 300°C	●	●	●	●
Modo mixto. De 30°C a 300°C	●	●	●	●
Modo vapor. De 30°C a 130°C	●	●	●	●
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro de la cámara de cocción	●	●	●	●
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido hasta 300°C	●	●	●	●
SmartClima Plus. Sistema inteligente de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	●	●	●	●
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	○	○	○	○
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	●	●	●	●
Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina	●	●	●	●
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○
DryOut. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	●	–	●	–
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	●	●	●
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el usuario	●	–	●	–
SafeSteam. Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el servicio técnico	–	●	–	●
ReliableSystem. Programa de mantenimiento preventivo	●	–	●	–
MySmartCooking. Sistema automático de cocción inteligente por selección de alimento	●	–	●	–
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	–	●	–
Multilevel. Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	●	–	●	–
Just in time. Cocciones independientes que finalizan al mismo tiempo, ideal para menús	●	–	●	–
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, móvil o tablet	●	–	●	–
Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas	●	–	●	–
Búsqueda de recetas por ingredientes	●	–	●	–
Recálculo automático de los ingredientes de la receta según el número de comensales	●	–	●	–
Regeneración. Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	●	–	●	–
Regeneración manual	●	●	●	●
Programa de fermentación parametrizable	●	–	●	–
Acceso a configuraciones del horno. Configuraciones específicas por país	●	–	●	–
Cocción Check. Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	–	●	–
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna inteligente	●	–	●	–
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual	–	●	–	●
Inyección de energía y humedad en función de la carga. Detección automática de la carga	●	●	●	●
Iluminación LED de alta tecnología. Iluminación óptima en toda la cámara con consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●
Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario	●	●	●	●

● De serie

○ Opcional

– No compatible

Serie S

Serie L

MANEJO	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema de autoaprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	●	-	●	-
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	-	●	-
Teclado multiprograma. 9 programas con acceso directo	-	●	-	●
Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	●	-	●	-
Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	●	-	●	-
Navegación desde el menú principal de forma táctil o mediante el uso del mando rotativo	●	●	●	●
Pantalla autoconfigurable, personalizable	●	-	●	-
Numerosas posibilidades de configuración, ajustes de servicio técnico, de energía, etc...	●	●	●	●
Numerosas posibilidades de configuración avanzada, idioma, sonido, sistema etc...	●	-	●	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●	●	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación mychef cloud o desde MyCloud en la web de mychef	●	-	●	-
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	●	-	●	-
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	-	●	-	●
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente y función push	●	●	●	●
Iluminación inteligente del mando rotativo en 5 colores. Blanco: Standby / Rojo: ciclo de cocción / Azul: ciclo de lavado / Amarillo: finalizando cocción, lavado o ajustes / Verde: final de cocción o lavado	●	●	●	●
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y hora	●	●	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	●	●	●	●
Bloqueo de programa	●	●	●	●
Guía de uso rápido	●	●	●	●
Documentación multi-idioma integrada en el horno	●	-	●	-
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●	●
Función de ayuda específica para cada cocción	●	-	●	-
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	●	-	●	-
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	-	●	-
Avisos acústicos configurables por el usuario	●	-	●	-
Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo	●	●	●	●
Señalización del fin de la cocción de forma visual y acústica	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo y temperatura del núcleo	-	●	-	●
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●

● De serie

○ Opcional

— No compatible

Características técnicas

Serie S

Serie L

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Evolution	Concept	Evolution	Concept
MyCare. Sistema de autolimpieza inteligente con 4 niveles + aclarado	●	●	●	●
Detección automática del grado de suciedad	●	●	●	●
Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	●	●	●	●
Visualización automática del proceso de limpieza indicado	●	●	●	●
Indicación del estado actual de limpieza y tiempo de limpieza restante	●	●	●	●
Clean Duo, detergente en pastilla concentrado de doble acción, desengrasante y abrillantador para un acabado perfecto (Accesorio)	●	●	●	●
Pastillas de detergente Clean Duo concentrado (pack de bienvenida promocional)	●	●	●	●
Aclarado final con vapor esterilizado gracias a la tecnología UltraVioletSteam : sus rayos ultravioleta garantizan la máxima seguridad alimentaria y menos olores en la cámara de cocción	○	○	○	○
Detección automática del estado de mantenimiento	●	–	●	–
Plan preventivo de mantenimiento con indicación automática de actuaciones	●	–	●	–

Serie S

Serie L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Evolution	Concept	Evolution	Concept
SmartClima Plus. Sistema inteligente de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	●	●	●	●
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	○	○	○	○
MultiSteam. Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●	●	●
UltraVioletSteam. Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	●	●	●	●
Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina	●	●	●	●
Velocidades de ventilador	4	4	6	6
Paro del ventilador al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor	●	●	●	●
4 modos de giro de la turbina configurables: Derecha, izquierda, bidireccional o automático	–	–	●	●
2 modos de giro de la turbina automáticos	●	●	–	–
4 modos de funcionamiento de la turbina configurables: Continuo, pulsado, pulse eco o automático	–	–	●	●
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos	●	●	–	–
Frenado ultrarrápido de la turbina	–	–	●	●
Freno de la turbina integrado para una máxima seguridad en la operación y un cambio en el sentido de giro más rápido	●	●	–	–
Programas	400	99+9	400	99+9
Fases de cocción	10	5	10	5
Inyección manual de vapor	●	●	●	●
Humidificación desde 30°C a 300°C con calor seco o combinado	●	●	●	●
Sistema de deshumidificación automática	●	●	●	●
Sonda sous-vide con conexión externa de Ø 1,5mm con un único punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
Sonda monopunto con conexión externa de Ø 4mm con 1 punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
Sonda multipunto con conexión externa de Ø 4mm con 4 puntos de medición. (Accesorio)	○	○	○	○

● De serie

○ Opcional

– No compatible

Serie S

Serie L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Conector magnético de última generación Plug&Play con protección de arranque para sonda sous-vide, monopunto y multipunto	●	●	●	●
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Seleccionador entre °C o °F	●	-	●	-
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	●	●	●	●
Ajuste de la hora en horas/minutos	●	●	●	●
Ajuste del día en día/mes/año	●	●	●	●
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	●	-	●	-
Posibilidad de seleccionar 1/2 energía según modelos	●	●	●	●
Adaptación automática a las características del lugar de instalación con autocomprobación inicial	●	●	●	●
Posiciones de bloqueo de la puerta a 100° y 175° para máxima seguridad de funcionamiento	●	●	●	●
Interruptor del estado de la puerta por proximidad	●	●	●	●
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	●
Burlete de alta temperatura de fácil limpieza	●	●	●	●
Puerta de doble cristal abatible bajo emisivo, especial para alta temperatura, para un mayor aislamiento térmico reduciendo las pérdidas de calor al mínimo	●	●	●	●
Sistema de anclajes para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●	●	●	●
Diseño de la puerta de fácil limpieza y mejor seguridad operativa	●	●	●	●
Recogeaguas frontal con desagüe	●	●	●	●
Recogeaguas integrado en la puerta del horno con vaciado automático incluso con la puerta abierta	●	●	●	●
Enfriamiento automático salida desagüe	●	●	●	●
Sifón integrado con refrigeración automática	●	●	●	●
Cámara higiénica embutida de acero inoxidable AISI 304 18/10 de gran robustez	●	●	●	●
Cámara de alta inercia térmica para rápida recuperación de la temperatura	●	●	●	●
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Actualización remota del software del equipo	●	-	●	-
Actualización vía USB del software del equipo	●	●	●	●
Subida de imágenes a través de un dispositivo móvil o web mediante el cloud	●	-	●	-
Acceso a la electrónica desde el frontal del horno	●	●	●	●
Guías GN extraíbles multinivel	●	●	-	-
Guías GN extraíbles	-	-	●	●
Guías EN o pasteleras (600 x 400)	-	-	○	○

● De serie

○ Opcional

— No compatible

Características técnicas

Serie S

Serie L

HIGIENE, SEGURIDAD LABORAL Y ERGONOMÍA	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Kit de superposición	○	○	○	○
Bastidores con guías en forma de "U" extraíbles de fácil limpieza	–	–	●	●
Bastidores con guías de varilla multinivel extraíbles y de fácil limpieza	●	●	–	–
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano ecológico	●	●	●	●
Limitador térmico de seguridad	●	●	●	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○	○	○	○
Tirador de la puerta con giro derecha o izquierda para operar con una sola mano	●	●	●	●
Cierre por impulso	●	●	●	●
Altura de carga de las bandejas 1,60 m incluso en hornos apilados	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●
Visualización de mensajes de servicio, errores y alarmas	●	–	●	–
Visualización de códigos de servicio, errores y alarmas	–	●	–	●

Serie S

Serie L

CONEXIÓN E INSTALACIÓN	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema guiado de comprobación de la instalación y estado básico del horno	●	–	●	–
Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con contacto libre de potencial	●	●	●	●
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	–	●	–
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	–	○	–
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicadura y chorros de agua	●	●	●	●
Acceso al panel de servicio por la parte frontal	●	●	●	●
Tensiones especiales a petición	○	○	○	○
Posibilidad de conectar a una toma de agua filtrada	●	●	●	●
Conexión fija a tubería de desagüe DN40	●	●	●	●
Sifón integrado con refrigeración automática	●	●	●	●
Refrigeración activa del agua de condensados	●	●	●	●
Declaración de conformidad CE	●	●	●	●
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 600 mm de profundidad mínima (S 4GN 1/1 T, S 6GN 1/1 T, S 6GN 2/3)	●	●	–	–
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 700 mm de profundidad mínima (L 6GN 1/1)	–	–	●	●
Posibilidad de colocación en soporte de pared (excepto modelo 9GN)	○	○	–	–
Posibilidad de colocación en carro autónomo (S 4GN 1/1, S 6GN 1/1, S 6GN 2/3)	○	○	–	–

● De serie

○ Opcional

– No compatible

Serie S

Serie L

CARACTERÍSTICAS SISTEMA CLOUD	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema de registro online	●	—	●	—
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	—	●	—
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	—	○	—
Recetas guiadas paso a paso	●	—	●	—
Actualizaciones periódicas del software	●	—	●	—
Ampliación periódica del recetario	●	—	●	—
Actualización de recetas en tiempo real desde la app al horno y viceversa	●	—	●	—
Sincronización con varios equipos	●	—	●	—
Histórico de consumo de energía y agua	●	—	●	—
Servicio de asistencia / ayuda	●	—	●	—
Control remoto	●	—	●	—
Acceso a contenidos siempre disponible	●	—	●	—
Back-up periódico de todos tus datos	●	—	●	—
Revisiones y mantenimiento siempre actualizados	●	—	●	—

● De serie

○ Opcional

— No compatible

Por qué mychef evolution y mychef concept son la mejor elección

Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

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



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.



TSC **PATENTED** (Thermal Stability Control)

El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). (Opcional)



MultiSteam **PATENTED**

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.



DryOut

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 perfectos.



UltraVioletSteam **PATENTED**

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



SafeSteam

Extracción del vapor de la cámara en los instantes finales del proceso de cocción para evitar quemaduras o molestias, garantizando la máxima seguridad laboral.



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.



Cámara de alta inercia térmica

Cámara para cocciones hasta 300°C de temperatura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10. Su gran robustez garantiza una cocción perfecta y un gran ahorro energético.



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.



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 desees 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.



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.



Bandeja recogeaguas integrada

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



Sifón integrado con refrigeración automática

Refrigera el sistema de agua de salida reduciendo el consumo de energía. Evita olores en la cámara y aumenta la eficiencia de la cocción.



Maneta y componentes plásticos higiénicos

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



Visión panorámica del panel de control

Los controles de mychef tienen una situación y visibilidad panorámica que permiten seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina.



Mando rotativo iluminado

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



mychef evolution

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.

La máxima inteligencia. La máxima simplicidad.

Chef

Cocciones con ajuste de parámetros de modo manual



Fast Menu

Menú personalizado según cada necesidad



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

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



Standby



Ciclo de cocción



Ciclo de lavado



Finalizando cocción, lavado o ajustes



Final cocción o lavado



Recetas

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



Configurar

Acceso a todas las configuraciones del horno

mychef evolution

Serie S Longitudinal

La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio



Modelo	MyCare + Wi-Fi incluido		S 6GN 2/3	S 4GN 1/1	S 6GN 1/1	S 9GN 1/1
PVP			5.470 €	5.640 €	5.790 €	6.410 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)			520 x 623 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 822
Capacidad GN Prof. 20 mm			12 x 2/3GN	8 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm			6 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm			4 x 2/3GN	3 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día			20-80	20-80	30-100	50-150
Peso (Kg)			60	72	72	89
Potencia (kW)			5,60	5,60	7	10,40
Tensión (V/Ph/Hz)			230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Equipamiento de serie						
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas			✓	✓	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos			✓	✓	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa			✓	✓	✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos			✓	✓	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado			✓	✓	✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro			✓	✓	✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido			✓	✓	✓	✓
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento			✓	✓	✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión			✓	✓	✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción			✓	✓	✓	✓
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente por selección de alimento			✓	✓	✓	✓
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes Multilevel / Just in time			✓	✓	✓	✓
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone			✓	✓	✓	✓
Conexión Wi-Fi con indicador de estado			✓	✓	✓	✓
Control remoto desde smartphone o tablet			✓	✓	✓	✓
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos			✓	✓	✓	✓
Cocción Check. Resumen de datos y consumos			✓	✓	✓	✓
Velocidades del ventilador			4	4	4	4
2 modos de giro de la turbina automáticos			✓	✓	✓	✓
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos			✓	✓	✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática			✓	✓	✓	✓
Programas			400	400	400	400
Fases de cocción			10	10	10	10
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad			✓	✓	✓	✓
Actualización remota del software del horno			✓	✓	✓	✓
Guías GN extraíbles multinivel			✓	✓	✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda			✓	✓	✓	✓
Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)						
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)			290 €	290 €	290 €	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta			380 €	380 €	380 €	380 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi			MYCHA196 129 €	129 €	129 €	129 €
Apertura de puerta a mano izquierda			195 €	195 €	195 €	195 €
Accesorios recomendados						
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno			MYCHA187 89 €	89 €	89 €	89 €
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil			MYCHA061 285 €	285 €	285 €	285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars			MYCHA219 68 €	68 €	68 €	68 €

mychef evolution

Serie S Transversal

La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio



Modelo	MyCare + Wi-Fi incluido		S 4GN 1/1 T	S 6GN 1/1 T
PVP			5.770 €	5.930 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)			760 x 595 x 662	760 x 595 x 662
Capacidad GN Prof. 20 mm			8 x 1/1GN	12 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm			4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm			3 x 1/1GN	4 x 1/1GN
Comidas por día			20-80	30-100
Peso (Kg)			76	76
Potencia (kW)			5,60	7
Tensión (V/Ph/Hz)			230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60
Equipamiento de serie				
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas		✓		✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos		✓		✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa		✓		✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos		✓		✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado		✓		✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro		✓		✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido		✓		✓
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento		✓		✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión		✓		✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción		✓		✓
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente por selección de alimento		✓		✓
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes Multilevel / Just in time		✓		✓
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone		✓		✓
Conexión Wi-Fi con indicador de estado		✓		✓
Control remoto desde smartphone o tablet		✓		✓
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos		✓		✓
Cocción Check. Resumen de datos y consumos		✓		✓
Velocidades del ventilador		4		4
2 modos de giro de la turbina automáticos		✓		✓
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos		✓		✓
Sifón integrado con refrigeración automática		✓		✓
Programas		400		400
Fases de cocción		10		10
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad		✓		✓
Actualización remota del software del horno		✓		✓
Guías GN extraíbles multinivel		✓		✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda		✓		✓
Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)				
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)		290 €		290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		380 €		380 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196	129 €		129 €
Apertura de puerta a mano izquierda		195 €		195 €
Accesorios recomendados				
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €		89 €
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €		285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €		68 €

mychef evolution

Serie L GN 1/1

Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo	MyCare + Wi-Fi incluido	L 6GN 1/1	L 10GN 1/1
PVP		6.690 €	9.070 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 700 x 822	760 x 700 x 1122
Capacidad GN		6 x 1/1GN	10 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)		71	71
Capacidad EN (600 x 400) (Opcional)		6 x EN	9 x EN
Distancia entre guías EN (Opcional) (mm)		80	80
Comidas por día		40-110	80-160
Peso (Kg)		91	113
Potencia (kW)		10,70	18,40
Tensión (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Equipamiento de serie			
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas		✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos		✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa		✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos		✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado		✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro		✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido		✓	✓
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento		✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión		✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción		✓	✓
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente por selección de alimento		✓	✓
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes Multilevel / Just in time		✓	✓
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone		✓	✓
Conexión Wi-Fi con indicador de estado		✓	✓
Control remoto desde smartphone o tablet		✓	✓
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos		✓	✓
Cocción Check. Resumen de datos y consumos		✓	✓
Velocidades del ventilador		6	6
4 modos de giro de la turbina: derecha, izquierda, bidireccional o automático		✓	✓
4 modos de funcionamiento de la turbina: continuo, pulsado, pulse eco o automático		✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática		✓	✓
Programas		400	400
Fases de cocción		10	10
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad		✓	✓
Actualización remota del software del horno		✓	✓
Guías GN extraíbles		✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda		✓	✓
Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)			
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)		360 €	360 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		430 €	860 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196	129 €	129 €
Apertura de puerta a mano izquierda		265 €	265 €
Accesorios recomendados			
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €

mychef evolution

Serie L GN 2/1



Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo	MyCare + Wi-Fi incluido	L 6GN 2/1	L 10GN 2/1
PVP		9.380 €	11.600 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 950 x 822	760 x 950 x 1122
Capacidad GN		12 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)		71	71
Capacidad EN (600 x 400) (No compatible)		-	-
Distancia entre guías EN (mm) (No compatible)		-	-
Comidas por día		60-180	150-300
Peso (Kg)		110	144
Potencia (kW)		17,20	34,40
Tensión (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Equipamiento de serie			
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas		✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos		✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa		✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos		✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado		✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro		✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido		✓	✓
Delta T. Temperatura de cocción controlada por el propio alimento		✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión		✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción		✓	✓
MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente por selección de alimento		✓	✓
MyCookingPlanner. Cocciones simultáneas inteligentes Multilevel / Just in time		✓	✓
MyCloud. Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, tablet o smartphone		✓	✓
Conexión Wi-Fi con indicador de estado		✓	✓
Control remoto desde smartphone o tablet		✓	✓
Regeneración. Programas parametrizables y preestablecidos		✓	✓
Cocción Check. Resumen de datos y consumos		✓	✓
Velocidades del ventilador		6	6
4 modos de giro de la turbina: derecha, izquierda, bidireccional o automático		✓	✓
4 modos de funcionamiento de la turbina: continuo, pulsado, pulse eco o automático		✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática		✓	✓
Programas		400	400
Fases de cocción		10	10
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad		✓	✓
Actualización remota del software del horno		✓	✓
Guías GN extraíbles		✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda		✓	✓
Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)			
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)		360 €	360 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		430 €	860 €
Conexión Ethernet con indicador de estado. Para zonas donde no es posible la conexión Wi-Fi	MYCHA196	129 €	129 €
Apertura de puerta a mano izquierda		265 €	265 €
Accesorios recomendados			
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €

mychef concept

Step-by-step control

Más control y precisión que nunca

Te presentamos mychef concept, un horno que representa un nuevo paradigma para los que quieren cocinar con mandos manuales obteniendo los mejores resultados. mychef concept es un horno de control intuitivo, diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión. Todas las posibilidades de un horno excepcional, a tus órdenes.

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.

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



Conector magnético Plug&Play para sondas

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

Teclado multiprograma

9 Programas de cocción o ciclos de lavado más habituales

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 L y
4 velocidades en los modelos S

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



Standby



Ciclo de cocción



Ciclo de lavado



Finalizando cocción, lavado o ajustes



Final cocción o lavado



Visión panorámica de todos los procesos

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

DryOut / SmartClima

Ajuste manual de los parámetros de humedad para conseguir resultados excepcionales



mychef concept

Serie S Longitudinal

La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio



Modelo	MyCare incluido	S 6GN 2/3	S 4GN 1/1	S 6GN 1/1	S 9GN 1/1
PVP		4.690 €	4.850 €	5.010 €	5.620 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		520 x 623 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 822
Capacidad GN Prof. 20 mm		12 x 2/3GN	8 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm		6 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm		4 x 2/3GN	3 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día		20-80	20-80	30-100	50-150
Peso (Kg)		60	72	72	89
Potencia (kW)		5,60	5,60	7	10,40
Tensión (V/Ph/Hz)		230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Equipamiento de serie

SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓	✓	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa	✓	✓	✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	✓	✓	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓	✓	✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓	✓	✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓	✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓	✓	✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico	✓	✓	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓	✓	✓
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual	✓	✓	✓	✓
Inyección de energía y humedad en función de la carga	✓	✓	✓	✓
Inyección manual de vapor	✓	✓	✓	✓
Velocidades del ventilador	4	4	4	4
2 modos de giro de la turbina automáticos	✓	✓	✓	✓
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos	✓	✓	✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática	✓	✓	✓	✓
Teclado multiprograma. 9 programas de acceso directo	✓	✓	✓	✓
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓	✓	✓
Programas	99 + 9	99 + 9	99 + 9	99 + 9
Fases de cocción	5	5	5	5
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓	✓	✓
Actualización vía USB del software del equipo	✓	✓	✓	✓
Guías GN extraíbles multinivel	✓	✓	✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda	✓	✓	✓	✓

Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)

TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	290 €	290 €	290 €	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta	380 €	380 €	380 €	380 €
Apertura de puerta a mano izquierda	195 €	195 €	195 €	195 €

Accesorios recomendados

Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €	89 €	89 €
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €	285 €	285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €	68 €	68 €

mychef concept

Serie S Transversal

La tecnología más sofisticada
en el mínimo espacio



Modelo	MyCare incluido		S 4GN 1/1 T	S 6GN 1/1 T
PVP			4.980 €	5.140 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)			760 x 595 x 662	760 x 595 x 662
Capacidad GN Prof. 20 mm			8 x 1/1GN	12 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm			4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm			3 x 1/1GN	4 x 1/1GN
Comidas por día			20-80	30-100
Peso (Kg)			76	76
Potencia (kW)			5,60	7
Tensión (V/Ph/Hz)			230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

Equipamiento de serie

SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓	✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa	✓	✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	✓	✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓	✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓	✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓	✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual	✓	✓
Inyección de energía y humedad en función de la carga	✓	✓
Inyección manual de vapor	✓	✓
Velocidades del ventilador	4	4
2 modos de giro de la turbina automáticos	✓	✓
2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos	✓	✓
Sifón integrado con refrigeración automática	✓	✓
Teclado multiprograma. 9 programas de acceso directo	✓	✓
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓
Programas	99 + 9	99 + 9
Fases de cocción	5	5
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
Actualización vía USB del software del equipo	✓	✓
Guías GN extraíbles multinivel	✓	✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda	✓	✓

Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)

TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	290 €	290 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta	380 €	380 €
Apertura de puerta a mano izquierda	195 €	195 €

Accesorios recomendados

Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €

mychef concept

Serie L GN 1/1

Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo	MyCare incluido	L 6GN 1/1	L 10GN 1/1
PVP		5.780 €	7.960 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 700 x 822	760 x 700 x 1122
Capacidad GN		6 x 1/1GN	10 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)		71	71
Capacidad EN (600 x 400) (Opcional)		6 x EN	9 x EN
Distancia entre guías EN (Opcional) (mm)		80	80
Comidas por día		40-110	80-160
Peso (Kg)		91	113
Potencia (kW)		10,70	18,40
Tensión (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60

Equipamiento de serie			
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓		✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓		✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa	✓		✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	✓		✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓		✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓		✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido	✓		✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓		✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico	✓		✓
Regeneración manual	✓		✓
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual	✓		✓
Inyección de energía y humedad en función de la carga	✓		✓
Inyección manual de vapor	✓		✓
Velocidades del ventilador	6		6
4 modos de giro de la turbina: derecha, izquierda, bidireccional o automático	✓		✓
4 modos de funcionamiento de la turbina: continuo, pulsado, pulse eco o automático	✓		✓
Sifón integrado con refrigeración automática	✓		✓
Teclado multiprograma. 9 programas de acceso directo	✓		✓
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓		✓
Programas	99 + 9		99 + 9
Fases de cocción	5		5
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓		✓
Actualización vía USB del software del equipo	✓		✓
Guías GN extraíbles	✓		✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda	✓		✓

Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)			
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	360 €		360 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta	430 €		860 €
Apertura de puerta a mano izquierda	265 €		265 €

Accesorios recomendados			
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €

mychef concept

Serie L GN 2/1

Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo	MyCare incluido	L 6GN 2/1	L 10GN 2/1
PVP		8.270 €	10.490 €
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 950 x 822	760 x 950 x 1122
Capacidad GN		12 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)		71	71
Capacidad EN (600 x 400) (No compatible)		-	-
Distancia entre guías EN (mm) (No compatible)		-	-
Comidas por día		60-180	150-300
Peso (Kg)		110	144
Potencia (kW)		17,20	34,40
Tensión (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60

Equipamiento de serie			
SmartWind. Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓		✓
SmartClima Plus. Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓		✓
MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa	✓		✓
DryOut. Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	✓		✓
MyCare. Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓		✓
Cooldown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓		✓
Preheat. Precalentamiento ultrarrápido	✓		✓
NightWatch. Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓		✓
Safe Steam. Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico	✓		✓
Regeneración manual	✓		✓
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual	✓		✓
Inyección de energía y humedad en función de la carga	✓		✓
Inyección manual de vapor	✓		✓
Velocidades del ventilador	6		6
4 modos de giro de la turbina: derecha, izquierda, bidireccional o automático	✓		✓
4 modos de funcionamiento de la turbina: continuo, pulsado, pulse eco o automático	✓		✓
Sifón integrado con refrigeración automática	✓		✓
Teclado multiprograma. 9 programas de acceso directo	✓		✓
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado guardados	✓		✓
Programas	99 + 9		99 + 9
Fases de cocción	5		5
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓		✓
Actualización vía USB del software del equipo	✓		✓
Guías GN extraíbles	✓		✓
Conexión externa magnética Plug&Play para sonda	✓		✓

Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)			
TSC. Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$)	360 €		360 €
UltraVioletSteam. Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta	430 €		860 €
Apertura de puerta a mano izquierda	265 €		265 €

Accesorios recomendados			
Kit 1ª instalación. Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
Kit Descalcificador. Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €
Kit reductor de presión. Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €

Serie S Accesorios



Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef S

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías	Nº de guías	Distancia entre guías	PVP
S 4GN 1/1	520 x 750 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	10	50 mm	640 €
S 4GN 1/1 T	760 x 545 x 900	MYCHA155	510 €	MYCHA156	10	50 mm	650 €
S 6GN 2/3	520 x 573 x 900	MYCHA151	460 €	MYCHA152	10	50 mm	590 €
S 6GN 1/1	520 x 750 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	10	50 mm	640 €
S 6GN 1/1 T	760 x 545 x 900	MYCHA155	510 €	MYCHA156	10	50 mm	650 €
S 9GN 1/1	520 x 750 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	10	50 mm	640 €



Mesa de soporte dúo

Para colocar dos hornos mychef S apilados

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
S 4GN 1/1 x 2	520 x 750 x 330	MYCHA166	458 €
S 4GN 1/1 T x 2	760 x 545 x 330	MYCHA167	420 €
S 6GN 2/3 x 2	520 x 573 x 330	MYCHA165	430 €
S 6GN 1/1 x 2	520 x 750 x 330	MYCHA166	458 €
S 6GN 1/1 T x 2	760 x 545 x 330	MYCHA167	420 €
S 9GN 1/1 x 2	520 x 750 x 120	MYCHA169	470 €
S 4GN 1/1 S 6GN 1/1	520 x 750 x 330	MYCHA166	458 €
S 4GN 1/1 T S 6GN 1/1 T	760 x 545 x 330	MYCHA167	420 €
S 4GN 1/1 S 9GN1/1	520 x 750 x 170	MYCHA168	430 €
S 6GN 1/1 S 9GN 1/1	520 x 750 x 170	MYCHA168	430 €



Kit de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef S

Para modelos	Código	PVP	Para modelos	Código	PVP
S 4GN 1/1 x 2	MYCHA176	226 €	S 4GN 1/1 S 6GN 1/1	MYCHA176	226 €
S 4GN 1/1 T x 2	MYCHA176	226 €	S 4GN 1/1 T S 6GN 1/1 T	MYCHA176	226 €
S 6GN 2/3 x 2	MYCHA176	226 €	S 4GN 1/1 S 9GN1/1	MYCHA176	226 €
S 6GN 1/1 x 2	MYCHA176	226 €	S 6GN 1/1 S 9GN 1/1	MYCHA176	226 €
S 6GN 1/1 T x 2	MYCHA176	226 €			
S 9GN 1/1 x 2	MYCHA176	226 €			



Soporte con grifo de agua extensible

Disponibilidad de agua constante para limpiar o añadir agua a la cocción de la forma más ergonómica.



Soporte regulable

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. Facilita la limpieza de la parte inferior.

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
S GN 1/1	480 x 660 x 95	MYCHA206	375 €
S GN 2/3	480 x 483 x 95	MYCHA208	375 €
S GN 1/1 T	720 x 455 x 95	MYCHA207	375 €

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
S GN 1/1	484 x 664 x 120	MYCHA203	265 €
S GN 2/3	484 x 488 x 120	MYCHA202	265 €
S GN 1/1 T	725 x 460 x 120	MYCHA204	265 €



Carro autónomo

Autonomía para tu horno, hasta 3 horas y media en modo vapor a 90°C.
Carro de gran robustez con elementos antivuelco. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 con 4 ruedas (dos con freno), ideal para el servicio de catering o banqueting en espacios al aire libre.
Incluye 2 garrafas de 13 litros, una para agua potable y otra para desagüe.

Para modelos	S 6GN 2/3 _ S 4GN 1/1 _ S 6GN 1/1
Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	530 x 755 x 850
Peso neto	30 Kg
Voltaje	230 VAC
Corriente máxima	0,3 A
Presión máxima	2,7 bar
Caudal máximo (litros por minuto)	4,1
Horas de autonomía (a 90°C en modo vapor)	3,5
Código	MYCHA173
PVP	2.480 €



Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA179	320 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA180	320 €
S 6GN 2/3	MYCHA178	280 €
S 6GN 1/1	MYCHA179	320 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA180	320 €



Blindaje térmico

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

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA189	210 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA191	210 €
S 6GN 2/3	MYCHA188	190 €
S 6GN 1/1	MYCHA189	210 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA191	210 €
S 9GN 1/1	MYCHA190	230 €



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA221	1.380 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA222	1.490 €
S 6GN 2/3	MYCHA220	1.380 €
S 6GN 1/1	MYCHA221	1.380 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA222	1.490 €
S 9GN 1/1	MYCHA221	1.380 €



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores expulsados por la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA212	1.670 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA213	1.780 €
S 6GN 2/3	MYCHA211	1.670 €
S 6GN 1/1	MYCHA212	1.670 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA213	1.780 €
S 9GN 1/1	MYCHA212	1.670 €

Filtro de carbono (recambio)	Código	PVP
Para modelo longitudinal	MYCHA216	155 €
Para modelo transversal	MYCHA217	186 €

Serie L Accesorios



Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef L

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías	Nº de guías	Distancia entre guías	PVP
L 6GN 1/1	760 x 650 x 900	MYCHA157	520 €	MYCHA158	7	70 mm	690 €
L 6GN 2/1	760 x 900 x 900	MYCHA159	560 €	MYCHA160	7	70 mm	720 €
L 10GN 1/1	760 x 650 x 600	MYCHA161	510 €	MYCHA162	5	70 mm	680 €
L 10GN 2/1	760 x 900 x 600	MYCHA163	550 €	MYCHA164	5	70 mm	710 €



Mesa de soporte dúo

Para colocar dos hornos mychef L apilados

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
L 6GN 1/1 x 2	760 x 650 x 120	MYCHA170	480 €
L 6GN 2/1 x 2	760 x 900 x 120	MYCHA171	510 €



Kits de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef L

Para modelos	Código	PVP
L 6GN 1/1 x 2	MYCHA177	262 €
L 6GN 2/1 x 2	MYCHA177	262 €



Soporte con grifo de agua extensible

Disponibilidad de agua constante para limpiar o añadir agua a la cocción de la forma más ergonómica.



Soporte regulable

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. Facilita la limpieza de la parte inferior.

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
L GN 1/1	720 x 560 x 95	MYCHA209	396 €
L GN 2/1	720 x 805 x 95	MYCHA210	438 €

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
L GN 1/1	720 x 560 x 120	MYCHA205	310 €
L GN 2/1	760 x 900 x 120	MYCHA171	510 €

Serie L Accesorios



Guías pasteleras (600 x 400)

Guías extraíbles con distancia de 80 mm especialmente indicadas para pastelería y panadería

Para modelo	Guías	Código	PVP
L 6GN 1/1	6	MYCHA174	175 €
L 10GN 1/1	9	MYCHA175	230 €

Guías especiales para paellas

Guías extraíbles con distancia de 76 mm especialmente indicadas para la preparación de paellas con diámetro máximo de 60 cm. Guías compatibles con bandejas y parrillas EN (600 x 400)

Para modelo	Guías	Código	PVP
L 6GN 2/1	6	MYCHA201	218 €
L 10GN 2/1	10	MYCHA200	269 €



Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA223	1.600 €
L 6GN 2/1	MYCHA224	1.670 €
L 10GN 1/1	MYCHA223	1.600 €
L 10GN 2/1	MYCHA224	1.670 €



Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores expulsados por la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA214	1.890 €
L 6GN 2/1	MYCHA215	1.960 €
L 10GN 1/1	MYCHA214	1.890 €
L 10GN 2/1	MYCHA215	1.960 €

Filtro de carbono (recambio)	MYCHA217	186 €
------------------------------	----------	-------



Blindaje térmico

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

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA192	260 €
L 6GN 2/1	MYCHA193	320 €
L 10GN 1/1	MYCHA194	310 €
L 10GN 2/1	MYCHA195	370 €

Serie S | Serie L Accesorios



Sonda sous-vide

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

Código	PVP
MYCHA185	236 €



Sonda monopunto

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

Código	PVP
MYCHA186	175 €



Sonda multipunto

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

Código	PVP
MYCHA184	268 €



Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de un modo sencillo y efectivo. Ahorra tiempo y espacio transformando tu horno mychef en un perfecto ahumador.

Código	PVP
MYCHA181	346 €



Kit desviación de vapores chimenea

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

Código	PVP
MYCHA218	128 €



Kit ducha de lavado

Grifo ducha para disponer de agua constante durante las cocciones o en procesos de limpieza.

Código	PVP
MYCHA172	155 €



CleanDuo

Detergente en pastilla de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de autolimpieza MyCare. Hasta 50 lavados.

Código	PVP
MYCHA063	76 €



Cartucho descalcificador (recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros. Medidas exteriores: Ø 14,5 cm x 50 cm de alto.

Código	PVP
MYCHA062	196 €

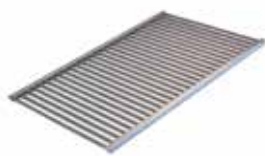


DA21

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

Código	PVP
MYCHA045	62 €

Serie S | Serie L Bandejas y parrillas



Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	RPAR1103	129 €
--------	----------	-------



Pollo grill

Parrilla para asar 8 pollos GN1/1 y bandeja recoge grasas

GN 1/1	RPAR1101	65 €
Bandeja recoge grasas	RPAR1111	63 €

Solo para modelos L



Plancha/Pizza

Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 2/3	RPAR2302	129 €
GN 1/1	RPAR1102	166 €



Patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas en GN 1/1 y 20 piezas en GN 2/3

GN 2/3	RPAR2305	55 €
GN 1/1	RPAR1105	68 €



Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23	21 €
GN 1/1	RPARGN11	29 €
GN 2/1	RPARGN21	38 €
600 X 400	RPARPA02	46 €



Cesta para fritura

Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 2/3	RGN230CE	73 €
GN 1/1	RPAR1104	109 €



Pastelería/Plancha

Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 2/3	RPAR2306	47 €
GN 1/1	RPAR1106	56 €
600 x 400	RPARPA03	63 €
600 x 400 Perforada	RPARPA04	73 €



Pan

6 barras de pan por bandeja

GN 1/1	RPAR1107	89 €
600 X 400	RPARPA01	96 €



Huevos

Para la cocción de 6 huevos, pancakes...

GN 1/1	RGN1100H	89 €
--------	----------	------



GN Lisa

GN 2/3		
Profundidad 20	RGN23020	17,80 €
Profundidad 40	RGN23040	23,30 €
Profundidad 65	RGN23065	26,60 €
GN 1/1		
Profundidad 20	RGN11020	20,30 €
Profundidad 40	RGN11040	22,80 €
Profundidad 65	RGN11060	25,50 €
GN 2/1		
Profundidad 20	RGN21020	41,80 €
Profundidad 40	RGN21040	47,10 €
Profundidad 65	RGN21060	53,60 €



GN Perforada

GN 2/3		
Profundidad 20	RGN2302F	26,20 €
Profundidad 40	RGN2304F	29,10 €
Profundidad 65	RGN2306F	35,60 €
GN 1/1		
Profundidad 20	RGN1102F	34,30 €
Profundidad 40	RGN1104F	37,90 €
Profundidad 65	RGN1106F	42,70 €
GN 2/1		
Profundidad 20	RGN2102F	55,20 €
Profundidad 40	RGN2104F	58,20 €
Profundidad 65	RGN2106F	74,00 €



GN Esmaltada

GN 1/1		
Profundidad 20	RPAR1108	37 €
Profundidad 40	RPAR1109	41 €
Profundidad 65	RPAR1110	44 €

mychill

El frío que respeta los alimentos

El abatidor de temperatura mychill es un valioso aliado en las cocinas profesionales. Permite mantener intacta la frescura de los alimentos con la máxima higiene y flexibilidad, planificar la producción y evitar desperdicios, ofreciendo considerables beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.



Características técnicas

TODOS LOS MODELOS

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc	●
Panel de control digital y teclado de membrana	●
Soft Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados	●
Hard Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para productos grasos, densos o piezas grandes	●
Abatimiento negativo. Congelación mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento garantizando su conservación (temperatura en el corazón de los alimentos de 90°C a -18°C en 240 minutos)	●
Sonda corazón incluida	●
Control por tiempo o por sonda	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○
Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza	●
Desagüe en la parte inferior	●
Sistema automático de desescarche	●
Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo	●
Ciclo de pre-enfriamiento a -30°C	●
Para bandejas de dimensiones GN 1/1 (todos los modelos) y EN (600 x 400) especial pastelería en modelos 5 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 y 15 GN 1/1	●

● De serie

○ Opcional

— No compatible





MODELO	3GN 1/1	5GN 1/1 Long.*	5GN 1/1 Transv.**	10GN 1/1	15GN 1/1
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	650 x 670 x 670	520 x 850 x 900	800 x 700 x 900	800 x 780 x 1700	800 x 780 x 2000
Capacidad	3GN 1/1	5 GN 1/1 L	5 GN 1/1 T 5 EN (600x400)	10 GN 1/1 10 EN (600x400)	15 GN 1/1 15 EN (600x400)
Distancia entre guías	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Tensión (V/Ph/Hz)	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	400/3L+N/50
Potencia (W)	975	1185	1185	2010	3820
Potencia frigorífica (W)	613	807	807	1547	2933
Rendimiento +3 / -18°C	10/7 kg	15/10 kg	18/11 kg	34/22 kg	50/38 kg
Código	TCHA03TG	TCHA05LG	TCHA05TG	TCHA10TG	TCHA15TG
PVP	3.364 €	4.480 €	4.340 €	6.670 €	8.960 €
Código apertura de puerta izquierda	TCHI03TG	TCHI05LG	TCHI05TG	TCHI10TG	TCHI15TG
PVP	3.484 €	4.600 €	4.460 €	6.790 €	9.090 €

* Ideal para el apilado de un horno mychef S / ** Ideal para el apilado de un horno mychef S T o un mychef L 6GN 1/1

Sistema de fijación universal para hornos mychef

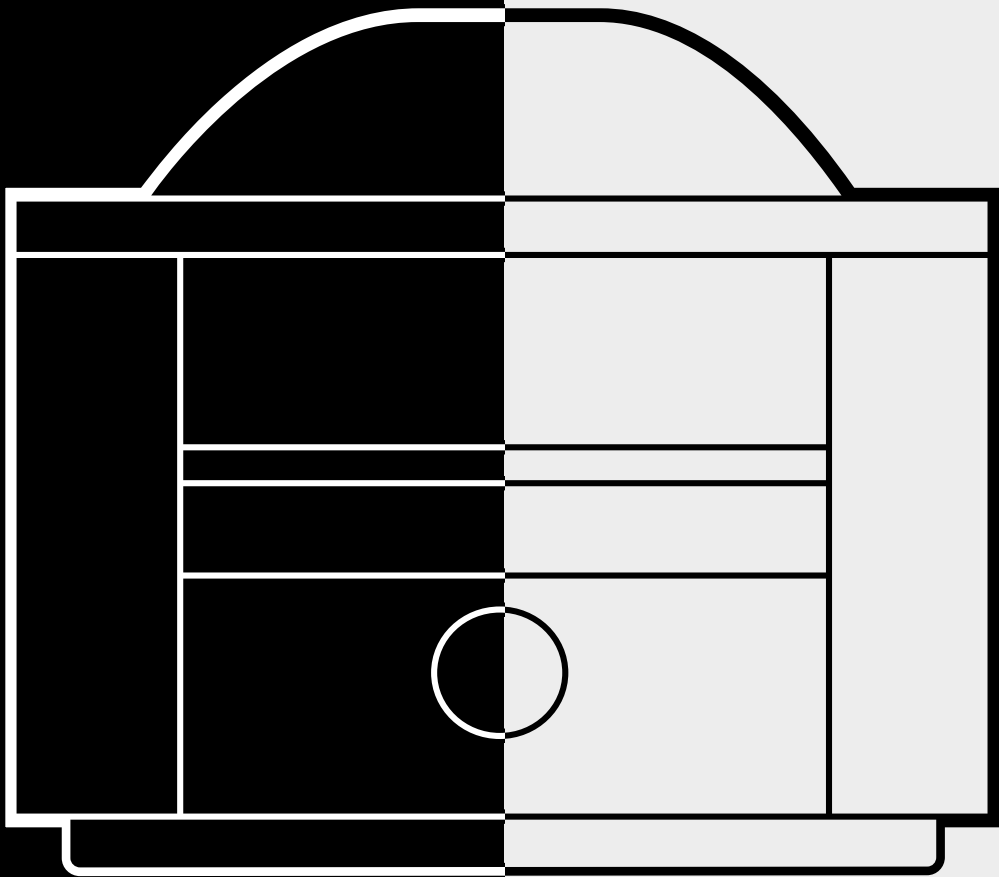
Para colocar un horno mychef sobre el abatidor es necesario el sistema de fijación

MYCHA197

46 €



iSensor



iSensor

La envasadora al vacío realmente inteligente

Las envasadoras al vacío inteligentes iSensor representan una revolución en el mundo del envasado al vacío.

Envasar nunca había sido tan fácil. Simplemente introduce el alimento dentro de la bolsa y baja la tapa. Eso es todo. Sin configurar ningún parámetro. Sin reajustes. iSensor detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento. Y también si es líquido o poroso, si la bolsa es gruesa o delgada, o incluso metálica. iSensor monitoriza y regula la temperatura de la barra de sellado y además se recalibra automáticamente según las variaciones en la presión atmosférica.

El resultado es siempre el mismo: un envasado perfecto sin ningún tipo de supervisión.

iSensor es también una revolución en la rentabilidad de tu negocio. Gracias a sus avanzados sensores inteligentes, se reduce al mínimo el tiempo empleado en cada ciclo de envasado, consumiendo solo la energía necesaria. Esta tecnología protege la envasadora de sobreesfuerzos innecesarios, alargando sensiblemente la vida de la bomba, la barra de sellado y el aceite. El resultado son unos costes por envasado un 50% más bajos que con las tecnologías actuales.

Ya no tienes que configurar y reajustar la envasadora constantemente. Simplemente baja la tapa y listo, sin apretar un solo botón.

Por supuesto, la envasadora al vacío iSensor también se puede utilizar en modo manual. Da rienda suelta a tu creatividad para realizar todo tipo de técnicas: impregnaciones, espumas, marinados, colorear o aromatizar alimentos, desairear salsas, etc.



Ventajas del envasado al vacío

Envasado de alimentos frescos

Retrasa la proliferación de bacterias en los alimentos crudos, manteniendo su sabor y su frescura durante más tiempo de una manera más fácil e higiénica.



Envasado de alimentos cocinados

Simplifica y agiliza el servicio con un almacenamiento racionado. Las carnes y los pescados mantienen su sabor y textura.



Protección ante quemaduras por congelación

Evita las posibles quemaduras del producto ya que no hay contacto directo con el frío. El alimento mantiene unas óptimas condiciones de conservación.



Cocciones al vacío

Con la cocción al vacío los alimentos retienen los jugos en su interior, apenas se produce evaporación, la carne se enternece y los nutrientes, aromas y el sabor se mantienen, todo ello reduciendo las mermas.



Nuevos sabores, aromas y texturas

El envasado al vacío permite experimentar nuevas técnicas como las impregnaciones, espumas, marinados, colorear o aromatizar alimentos, desairear salsas, etc...



Envasado al vacío para otros sectores

En sectores como la electrónica, la joyería y la cosmética, el envasado reduce el volumen de stock, protege de la suciedad u otras influencias externas y optimiza la logística de los productos.



Más rentabilidad para tu negocio

Producción estandarizada que reduce horas de trabajo

Organizar el trabajo con antelación significa optimizar la rentabilidad. Simplifica los procesos y reduce las horas de trabajo.



Controla los costes optimizando las compras

Realiza compras de más volumen y consérvalas al vacío para usos posteriores. Una manera inteligente de comprar y ahorrar tiempo y dinero.



Almacenamiento que reduce las mermas

Organiza tu stock de alimentos por fechas. Con el envasado al vacío siempre se almacena con las mejores condiciones, alargando la vida útil del producto y reduciendo las mermas.



¿Por qué iSensor es la mejor elección?

Porque sus tecnologías patentadas facilitan tu trabajo al máximo

PATENTED

iVac (sensor inteligente)

iVac ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada tipo de producto sin supervisión alguna. Detecta el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento, incluso si es líquido o poroso. iVac optimiza el tiempo de ciclo de cada envasado.



PATENTED

iSeal (sellado inteligente)

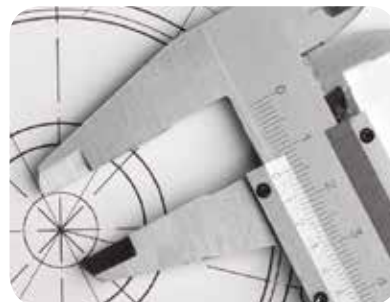
iSeal regula automáticamente el tiempo y la temperatura de sellado para cada ciclo sin supervisión. Gracias a esta patente se evitan sobrecalentamientos alargando la vida útil de todos sus componentes. iSeal garantiza sellados siempre perfectos.



PATENTED

SCS (Sistema de autocalibrado)

La altitud y las condiciones meteorológicas hacen variar la presión atmosférica, lo cual influye en la calidad del envasado. Por esta razón, iSensor se calibra automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.



PATENTED

MCV (Multi Cycle Vacuum)

La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 9 ciclos, sin supervisión ni necesidad de bajar y subir la tapa manualmente después de cada uno. Esto permite desairear salsas y colorear, impregnar o aromatizar alimentos.



PATENTED

Vacuum Standby

La función Vacuum Standby permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. Esto permite crear espumas solidificadas u otras aplicaciones como marinados, reduciendo el tiempo de impregnación hasta un 90% respecto a la técnica tradicional.



Memoria de programas

En todos los modelos es posible memorizar hasta 10 programas diferentes de vacío. Podrás configurar los parámetros de envasado, guardarlos y usarlos para un rápido envasado posterior. Todo mediante un fácil manejo con el mando rotativo y su pantalla inteligente.



Vac +

Añade un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío y fuerza la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones, técnica que sustituye el aire del alimento poroso por un líquido.



Soft Air

Entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto a envasar. Ideal para productos que pueden deformarse o romperse con el envasado. Consigue un envasado estéticamente perfecto para mostrar en lineales o vitrinas para su venta.



Envasado con gas inerte

Envasa cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado.



AutoClean Oil (Autolimpieza del aceite)

Este sistema elimina automáticamente el agua condensada que se desprende durante el envasado, prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba de vacío. iSensor te avisa automáticamente del momento idóneo para realizar una autolimpieza de aceite.



Bombas BUSCH

Todos los modelos iSensor están equipados con las bombas de vacío Busch, que destacan por su gran fiabilidad y calidad. Su tecnología de vanguardia garantiza el alto nivel de vacío en funcionamiento continuo.



Barra de sellado sin conexiones

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la cámara de vacío, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida. Siempre en óptimas condiciones higiénicas.



Barras de sellado de doble soldadura grabada

El nuevo diseño de la barra de soldadura con refuerzos de acero inoxidable, la hace más robusta y duradera. Permite un sellado de doble soldadura grabada para mayor seguridad alimentaria.



Barras de sellado independientes

Elige la configuración deseada de sellado en función del producto o aplicación gracias a la independencia de las barras de sellado. Maximiza el espacio de la cámara de vacío y minimiza la energía utilizada en cada ciclo.



Envasado de bolsas superpuestas

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas, consiguiendo un envasado perfecto en ambas. Una solución que reduce un 50% el tiempo de producción.



Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 y cantos redondeados

Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad y durabilidad con cámara de cantos redondeados para una limpieza mucho más fácil.



Tapa de metacrilato de alta resistencia y doble amortiguación

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia con bisagras de aluminio de gran durabilidad y doble amortiguación para una elevada productividad y una apertura suave.



Sistema de apertura basculante para facilitar el mantenimiento

Este permite un fácil acceso a todas las partes para su mantenimiento, una eficaz limpieza de los componentes y un cómodo proceso de cambio de aceite. Reduce costes y tiempo de mantenimiento.



Control iSensor

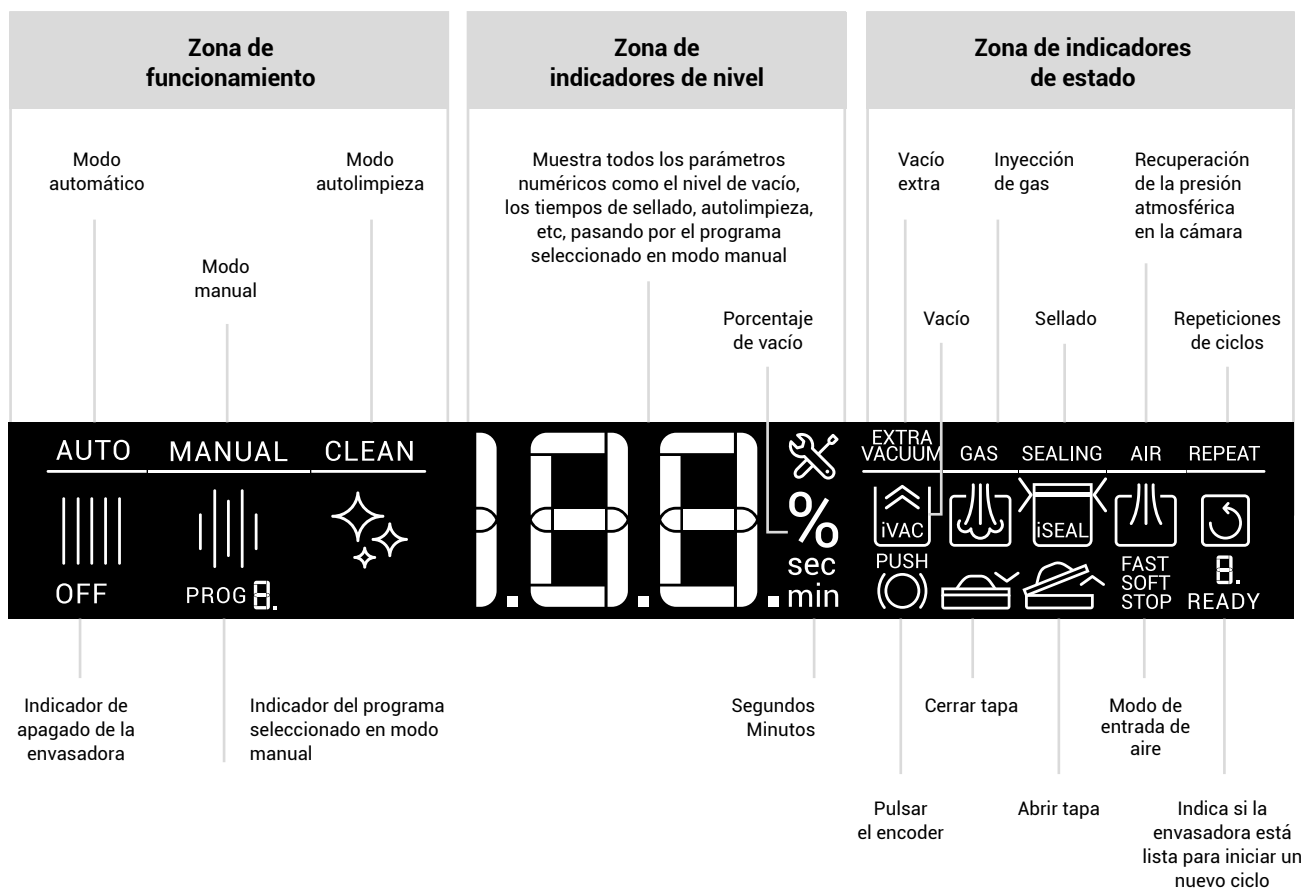
Pantalla inteligente Intuitiva y fácil de usar

La nueva pantalla LCD de 6,5 pulgadas con retroiluminación y el mando rotativo con un pulsador central hace que iSensor sea muy fácil de usar. Estructurada en tres zonas principales, su funcionamiento es totalmente intuitivo.

Cada zona contiene una serie de iconos y elementos de texto que describen en todo momento el estado de funcionamiento de la envasadora y permiten al usuario interactuar con ella, variando los parámetros de envasado para adecuarlos a cada uso en modo manual.

El modo automático realiza envasados y sellados perfectos sin necesidad de configurar ningún parámetro. iSensor calcula el vacío perfecto según el tipo de alimento, el espesor de la bolsa y las condiciones atmosféricas. Sus sensores inteligentes controlan todo el proceso.

Visualización simultánea de todos los valores y fases del ciclo de envasado para tu comodidad



Características técnicas

	Sobremesa	De pie
Pantalla inteligente LCD. Intuitiva y fácil de usar	●	●
Tres modos de funcionamiento. Modo automático. Modo manual. Autolimpieza del aceite	●	●
Visualización de todas las fases del ciclo de envasado	●	●
Hasta 10 programas de trabajo	●	●
Mando rotativo con pulsador central	●	●
Barras de sellado extraíbles sin conexiones	●	●
Barras de sellado de doble soldadura grabada	●	●
Doble soldadura 2x3 mm	●	—
Doble soldadura 2x4 mm	—	●
Barras de sellado independientes. Elige la configuración deseada	●	●
Envasado de bolsas superpuestas	●	●
iVac. Sensor inteligente. Ajusta automáticamente el vacío óptimo sin supervisión	●	●
iSeal. Sellado inteligente. Regula automáticamente el tiempo y temperatura de sellado sin supervisión.	●	●
SCS. Sistema de autocalibrado sin supervisión	●	●
MCV. Repetición de ciclos de vacío consecutivos	●	●
Vac+. Vacío extra para alimentos porosos	●	●
Vacuum Standby. Para mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido	●	●
Soft Air. Entrada progresiva de aire para el envasado de alimentos delicados o especiales	●	●
Envasado con gas inerte. Para alimentos frescos o delicados	○	○
Fijador de bolsas para evitar el desplazamiento de la bolsa durante la inyección de gas inerte	●	●
Bomba de vacío Busch fiable y de alta calidad	●	●
Autoclean Oil, sistema de autolimpieza del aceite con aviso automático	●	●
Visor posterior del nivel de aceite de la bomba de vacío	●	●
Sistema de apertura basculante para facilitar el mantenimiento	●	—
Cámara de vacío en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos redondeados para una fácil limpieza	●	●
Placa de polietileno en el interior de la cámara que aumenta la velocidad de vacío y regula la altura de trabajo	●	●
Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia	●	●
Bisagras de aluminio de alta resistencia y doble amortiguación para uso intensivo	●	●
Conexión de vacío externo	●	—
Kit de vacío externo	○	—

● De serie







○ Opcional

— No compatible

Modelos de sobremesa

iSensor



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/Ph/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP
S	388 x 491 x 382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328 x 385 x 162	315		TTSB06E2	2.340 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,30	412 x 453 x 200	405		TTMB10E2	2.820 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 16	230/L+N/50-60	0,55	412 x 453 x 200	405		TTMB16E2	2.960 €
M	475 x 561 x 454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412 x 453 x 200	405		TTMB20E2	3.240 €
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455		TTLB21E2	3.530 €
L	620 x 571 x 469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560 x 465 x 210	455 + 455		TTLB22E2	3.980 €

Opción con gas inerte

96 €

Para hacer el pedido de un modelo con gas inerte:
Sustituir la séptima letra del código (E) por una G.

Ejemplo

Modelo M, bomba BUSCH 16: Código sin gas TTMB16E2 / Código con gas TTMB16G2

Modelos de pie

iSensor



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m3/h)	Alimentación (V/Ph/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410		FSSB22E2	5.280 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 630		FSSB2LE2	5.325 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		FSSB2UE2	5.705 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410		FSSB42E2	6.290 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 630		FSSB4LE2	6.335 €
S	853 x 537 x 1032	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	700 x 430 x 180	410 + 410 + 580		FSSB4UE2	6.755 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460		FSMB42E2	7.145 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 730		FSMB4LE2	7.210 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 40	400/3L+N/50 230/3L/50	1,125	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		FSMB4UE2	7.690 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460		FSMB62E2	7.620 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 730		FSMB6LE2	7.685 €
M	930 x 607 x 1046	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	800 x 500 x 200	460 + 460 + 680		FSMB6UE2	8.165 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560		FSLB62E2	8.650 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 880		FSLB6LE2	8.745 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 63	400/3L+N/50 230/3L/50	1,5	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		FSLB6UE2	9.285 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560		FSLB12E2	9.850 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 880		FSLB1LE2	9.945 €
L	1136 x 707 x 1050	BUSCH 100	400/3L+N/50 230/3L/50	2,25	1000 x 600 x 200	560 + 560 + 880		FSLB1UE2	10.485 €

Opción con gas inerte

147 €

Para hacer el pedido de un modelo con gas inerte: Sustituir la séptima letra del código (E) por una G.

Kit de vacío externo



Modelo	Profundidad (mm)	Código	PVP
Accesorio para vacío externo	–	TVAA0001	76 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	100	TVAA0006	99 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	150	TVAA0007	119 €
Cubeta GN 1/1 para vacío	200	TVAA0008	136 €
Tapa para cubeta GN 1/1	–	TVAA0009	86 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	100	TVAA0010	62 €
Cubeta GN 1/2 para vacío	150	TVAA0011	66 €
Tapa para cubeta GN 1/2	–	TVAA0012	69 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	100	TVAA0013	52 €
Cubeta GN 1/3 para vacío	150	TVAA0014	61 €
Tapa para cubeta GN 1/3	–	TVAA0015	52 €



Mesa con ruedas para envasadora

Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
Estante intermedio de acero inoxidable.
4 ruedas de Ø80 mm, dos con freno.
Se suministra montada.

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP
	ancho x fondo x alto		
Para iSensor S / M	500 x 600 x 630	TVAA5060	585 €
Para iSensor L	650 x 600 x 630	TVAA6560	615 €

Bolsas para vacío

Para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP
100	200 x 300 mm	90	TTVAA002	19 €
100	300 x 400 mm	90	TTVAA004	36 €

Bolsas para vacío

Para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP
100	200 x 300 mm	93	TTVAA003	32 €
100	360 x 400 mm	93	TTVAA005	72 €

Aceite para bomba de vacío (Recambio)

Bomba de vacío (m ³ /h)	Descripción	Cantidad	Código	PVP
6 / 10 / 20	SAE 10 Alimentario	1 Litro	TVAR0002	45 €
40 / 63 / 100	SAE 30 Alimentario	2 Litros	TVAR0051	88 €

Espuma para sonda corazón

Medidas rollo (mm)	Código	PVP
20 mm x 5 m	TVAA0021	98 €

Cilindro de llenado de bolsas de vacío

Diámetro (mm)	Altura (mm)	Código	PVP
Ø 150	150	TVAA0022	38 €

Plancha de polietileno blanco

Para modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP
Sobremesa S	300 x 250 x 20	TVAA0027	46 €
Sobremesa M	400 x 300 x 20	TVAA0028	60 €
Sobremesa L	440 x 400 x 20	TVAA0029	72 €
De pie S	540 x 400 x 20	TVAA0030	88 €
De pie M	676 x 430 x 20	TVAA0031	114 €
De pie L	880 x 533 x 20	TVAA0032	150 €

Accesorio para envasado de líquidos

Para modelo de sobremesa	Código	PVP
S	TVAA0024	68 €
M	TVAA0025	75 €
L	TVAA0026	79 €



Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	31 €
100	250 x 350	TVEA0002	43 €
100	300 x 400	TVEA0003	59 €

Envasadora de vacío externo

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Alimentación (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	478 €



Baño María Sous-vide

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	1.046 €
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.265 €

mychef.

respects what you respect

mychef.distform.com

info@distform.com / 902 101 890