

PRODUCTOS 2020



mychef.

COOKUP



4 GN 1/1
2.320 €



6 GN 1/1
2.790 €



10 GN 1/1
4.380 €

- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **Generación de vapor por inyección directa**
- ✓ **Fan Plus.** Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades
- ✓ **Wifi.** Cocina, controla y gestiona el horno desde tu smartphone o tablet (opcional)



reddot winner 2020

* Los precios que aparecen en el documento no incluyen impuestos.

HORNO COMBINADO

Un nuevo horno combinado de última generación. Con la tecnología necesaria para garantizar resultados espectaculares de cocción, sin limitaciones. Con un manejo simple, ágil y eficiente. Robusto, versátil, le permitirá realizar todo tipo de cocciones: desde jugosos asados hasta la más vanguardista cocción al vacío. Producción, creatividad, inversión inteligente.

GASTRONOMÍA



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades

COOK PRO



4 GN 1/1
2.770 €



6 GN 1/1
3.280 €



10 GN 1/1
5.260 €

- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza incluido en el precio **PATENTED**
- ✓ **MultiSteam.** Doble inyección directa de vapor. 5 veces más rápido que el boiler **PATENTED**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **Wifi.** Cocina, controla y gestiona el horno desde tu smartphone o tablet (opcional)
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (opcional) **PATENTED**



reddot winner 2020

* Los precios que aparecen en el documento no incluyen impuestos.

HORNO COMBINADO

Un nuevo horno combinado de última generación. Con tecnologías patentadas que aseguran siempre resultados espectaculares. Con un manejo simple, ágil y eficiente. Robusto, versátil, le permitirá realizar todo tipo de cocciones: desde jugosos asados hasta la más vanguardista cocción al vacío. Además incluye MultiSteam, nuestro exclusivo sistema de doble inyección directa de vapor, 5 veces más denso y rápido que los sistemas tradicionales. Equipado de serie con el sistema de autolimpieza más eficiente del mercado. Producción y creatividad con un diseño espectacular. Mychef Cook Pro. ¿Qué más?

GASTRONOMÍA



Restaurantes



Hoteles



Caterings



Colectividades

COMPACT



6 GN 2/3 Concept
4.060 €



6 GN 1/1 Concept
4.380 €



6 GN 1/1 T Evolution
5.460 €



9 GN 1/1 Evolution
6.150 €

HORNO COMBINADO

Mychef Compact es un horno combinado de última generación con dimensiones reducidas para cocinas donde el espacio es una limitación. Disponible en 2 modelos: Concept, práctico panel digital, y Evolution, con pantalla táctil de última generación, que incluye MyCloud, un mundo de contenidos y una aplicación para controlar el horno de forma remota. Y en 2 tamaños: longitudinal o transversal. Mychef Compact incluye de serie MultiSteam, nuestro exclusivo sistema de doble inyección directa de vapor, 5 veces más denso y rápido que los sistemas tradicionales, y MyCare, el sistema de autolimpieza más eficiente del mercado.

- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza incluido en el precio **PATENTED**
- ✓ **MultiSteam.** Doble inyección directa de vapor. 5 veces más rápido que el boiler **PATENTED**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (opcional) **PATENTED**
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **Wifi.** Cocina, controla y gestiona el horno desde tu smartphone o tablet (Evolution)
- ✓ **TSC (Thermal Stability Control).** Asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones a baja temperatura ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) (opcional) **PATENTED**



reddot design award
winner 2018



Restaurantes



Gastrobares



Hoteles

* Los precios que aparecen en el documento no incluyen impuestos.

SNACK



4 GN 2/3
1.190 €



4 GN 2/3
1.360 €



4 GN 1/1
1.970 €



4 GN 1/1
2.150 €

- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **Generación de vapor por inyección directa**
- ✓ **Fan Plus.** Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades
- ✓ **Wifi.** Cocina, controla y gestiona el horno desde tu smartphone o tablet (opcional)



reddot winner 2020

* Los precios que aparecen en el documento no incluyen impuestos.

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

Mychef Snack, un horno profesional tan dinámico como tu día a día.

Mychef Snack es ideal para la cocina más práctica y sencilla. Es compacto y fácil de instalar.

Homogeneidad, practicidad, agilidad. Todo lo que necesitas. Con Mychef Snack, el máximo rendimiento y la mínima inversión se combinan con la más alta tecnología.

El resultado es un horno al alcance de muchos que cocina como pocos.

GASTRONOMÍA



**Pequeños
restaurantes**



Bares



Cafeterías



Food trucks



**Tiendas de
alimentación**

BAKE



4 (600 x 400)
3.240 €



6 (600 x 400)
3.980 €



10 (600 x 400)
5.790 €

- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **MyCare.** Sistema automático de limpieza incluido en el precio **PATENTED**
- ✓ **MultiSteam.** Doble inyección directa de vapor. 5 veces más rápido que el boiler **PATENTED**
- ✓ **SmartWind.** Cocciones más rápidas y totalmente homogéneas
- ✓ **DryOut Plus.** Crujientes y dorados ultrarrápidos y perfectos
- ✓ **Wifi.** Cocina, controla y gestiona el horno desde tu smartphone o tablet (opcional)
- ✓ **UltraVioletSteam.** Vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos (opcional) **PATENTED**



reddot winner 2020

* Los precios que aparecen en el documento no incluyen impuestos.

HORNO COMBINADO

Nuevo horno combinado de última generación para panadería y pastelería. Con tecnologías patentadas que aseguran unos resultados espectaculares siempre. Con un manejo simple, ágil y eficiente. Además incluye MultiSteam, nuestro exclusivo sistema de doble inyección directa de vapor, 5 veces más denso y rápido que los sistemas tradicionales. Equipado de serie con el sistema de autolimpieza más eficiente del mercado. Para grandes producciones o las más delicadas creaciones de pastelería. Producción y creatividad con un diseño espectacular. Mychef Bake. ¿Qué más?

PASTELERÍA / PANADERÍA



Pastelerías



Panaderías



Obradores

BAKERSHOP



4 (600 x 400)
1.970 €



6 (600 x 400)
2.950 €



10 (600 x 400)
4.150 €

- ✓ **Preheat automático.** Precalentamiento ultrarrápido
- ✓ **Generación de vapor por inyección directa**
- ✓ **Fan Plus.** Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades
- ✓ **Wifi.** Cocina, controla y gestiona el horno desde tu smartphone o tablet (opcional)



reddot winner 2020

* Los precios que aparecen en el documento no incluyen impuestos.

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE

Mychef Bakershop, un horno profesional tan dinámico como tu día a día.

Mychef Bakershop es un horno de convección con humedad regulable creado especialmente para la cocción de productos congelados de panadería y pastelería. Consigue crujientes cocciones y apetitosas coberturas doradas fácilmente y con resultados siempre perfectos. Homogeneidad, practicidad, agilidad. Todo lo que necesitas. Con Bakershop, el máximo rendimiento y la mínima inversión se combinan con la más alta tecnología.

PASTELERÍA / PANADERÍA



Cafeterías



Pequeñas tiendas



Supermercados



Restaurantes
de comida rápida



Cadenas de
panaderías

goSensor



goSensor S
1.783 €

goSensor S
1.907 €

goSensor M
2.154 €

goSensor L
2.694 €

- ✓ Tecnología de sensor
- ✓ Programa de envasado de líquidos
- ✓ SCS: Sistema de calibrado automático **PATENTED**
- ✓ Bomba de vacío Becker (Made in Germany)
- ✓ Sistema de autolimpieza del aceite incluido

Mychef goSensor es una envasadora al vacío ideal para carnicerías, tiendas de charcutería, restaurantes o sectores no culinarios. Equipada con tecnología de sensor, Mychef goSensor hace un trabajo perfecto y sin esfuerzo, sea cual sea el alimento, el líquido o el material de la bolsa de vacío.

CARNICERÍAS / PESCADERÍAS / OTROS SECTORES



Carnicerías



Charcuterías



Pescaderías



Restaurantes



Otros sectores

iSensor



iSensor S
2.289 €



goSensor M
2.585 €



goSensor L
3.233 €

- ✓ **iVac: Envasado automático inteligente** **PATENTED**
- ✓ **iSeal: Sellado automático inteligente** **PATENTED**
- ✓ **SCS: Sistema de calibrado automático** **PATENTED**
- ✓ **Bomba de vacío Busch (Made in Germany)**
- ✓ **Bluetooth integrado + App de control iOS/Android**
- ✓ **Sistema de autolimpieza del aceite incluido**



reddot design award
winner 2018



LA ÚNICA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA

Mychef iSensor es la única envasadora al vacío 100% automática del mercado. Gracias a su tecnología patentada de sensores, iSensor detecta el tipo de producto y ajusta automáticamente todos los parámetros para asegurar un vacío y un sellado perfecto en todo momento.

iSensor está equipada de serie con tecnología Bluetooth que permite, a través de la aplicación gratuita Mychef iSensor, controlar el equipo desde un teléfono móvil e imprimir etiquetas adhesivas con la impresora (accesorio opcional).

RESTAURANTES / HOTELES / SUPERMERCADOS



Restaurantes



Hoteles



Supermercados

* Los precios que aparecen en el documento no incluyen impuestos.

mychef.

www.mychefcooking.com

info@mychefcooking.com

Barcelona, España